

rebost

UEP!
Com anam?

Frit de pastanaga

INGREDIENTS:

- 1 quilo de pastanaga morada
- 300 grams de xulla
- 3 botifarrons
- 2 manats de grells
- 3 fulles de bleда
- 1 manat de fonoll tendre
- 70 grams de panses
- oli d'oliva
- sal
- pebre bo



PROCEDIMENT:

- Sofregirem amb una mica d'oli la xulla xapada a daus. Salpebrarem la carn i, quan sigui daurada, la traspasarem a una greixonera.
- Amb l'oli que hagi amollat la xulla, sofregirem 3 botifarrons fets a bocins. Els hi donarem una remolcadeta i, llavors, els passarem també a la greixonera.
- Tot d'una, xaparem les pastanagues a rodanxes gruixades i les fregirem amb un poc d'oli, sal i pebre bo al gust.
- Mentre es couen les pastanagues, xaparem a bocins petits els grells, les bledes i el fonoll.
- Un pic cuita la pastanaga, la passarem també a la greixonera i, a continuació, fregirem els darrers ingredients.

rebost

VEP!
Com anam?

- Fregirem els grells i, quan siguin quasi cuits, hi afegirem les bledes.
- En ésser les bledes fluixes, abocarem les panses i el fonoll dins la paella per donar-los una remolcada.
- Per últim, abocarem les verdures a la greixonera i, llavors, donarem la darrera remolcada a tots els ingredients per tal que es mesclin i agafin bon gust.
- Bon profit!